



## LA DEGUSTAZIONE

### IL CARPACCIO & GLI ASPARAGI

Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati

### SFOGLIA DI PRIMAVERA

Millefoglie alla Quinoa con padellata di Asparagi bianchi e salsa Bernese al Prosecco

### IL RISOTTO

Risotto Carnaroli La Fagiana mantecato alla Casatella d.o.p. e spirale di Erbette spontanee di campo

### ISPIRANDOMI A FULVIO grande cuoco

Passatina di Ceci al Rosmarino con un'esplosione di sapori dall'orto

### MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Patate rustiche e Chutney di Mele

### DULCIS IN FUNDO.....

Un dolce della nostra pasticceria

55.00

Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut e il coperto inclusi

### DALLA CANTINA

Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

15.00

Il Menù viene realizzato per il tavolo completo, su richiesta vi proponiamo la variante Vegetariana





## LA DEGUSTAZIONE DALL'ORTO

### LA PRINCIPESSA

Crema di Piselli, Porro croccante, spugna all'Aneto e Caprino fresco

### SFOGLIA DI PRIMAVERA

Millefoglie alla Quinoa con padellata di Asparagi bianchi e salsa Bernese al Prosecco

### IL RISOTTO

Risotto Carnaroli La Fagiana mantecato alla Casatella d.o.p. e spirale di Erbette spontanee di campo

### ISPIRANDOMI A FULVIO grande cuoco

Passatina di Ceci al Rosmarino con un'esplosione di sapori dall'orto

### SPONTANEO

Tortino alle Erbette e Patate con crumble al Grano Saraceno e crema all'Erba Cipollina

### DULCIS IN FUNDO.....

Un dolce della nostra pasticceria

55.00

Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut e il coperto inclusi

### DALLA CANTINA

Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

15.00



## DALL'ORTO

### ANTIPASTI

SFOGLIA DI PRIMAVERA	12.00
Millefoglie alla Quinoa con padellata di Asparagi bianchi e salsa Bernese al Prosecco	
IL TORTINO	5.00
Tortino di Sfoglia all'ortolana con crema di latteria Roverbasso	
LA PRINCIPESSA	12.00
Crema di Piselli, Porro croccante, spugna all'Aneto e Caprino fresco	

### PRIMI PIATTI

IL RISOTTO (minimo per 2 persone)	15.00
Risotto Carnaroli La Fagiania mantecato alla Casatella d.o.p. e spirale di Erbette Spontanee di campo	
LA VELLUTATA CON I CEREALI	12.00
Crema di Asparagi bianchi e verdi con gocce di Parmigiano 24 mesi e crostini ai Cereali	
TORTELLO AI CARCIOFI E TALEGGIO	14.00
Tortello di Semola di Grano duro rimacinata, con Ricotta nostrana, Carciofi violetti e Taleggio	
GNOCCHI DI PATATE	13.00
Gnocchi di Patate del Montello con crema ai verdi dell'orto e Castelmagno	

### SECONDI PIATTI

SPONTANEO	14.00
Tortino alle Erbette e Patate con crumble al Grano Saraceno e crema all'Erba Cipollina	
ASPARAGI & UOVA	16.00
Asparagi padellati alla Maggiorana con Uova al tegamino e Brioche ai Cereali	
ISPIRANDOMI A FULVIO grande cuoco	14.00
Passatina di Ceci al Rosmarino con un'esplosione di Sapori dall'Orto	

### DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA	4.50
Tutte le Verdure dell'Orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna	
LE RUSTICHE	4.00
Patate rustiche con buccia, al Rosmarino, *	
TUTTO IL CIPPOLLOTTO	4.50
La crema di gambi con i bulbi scottati e qualche goccia di Balsamico	
GLI ASPARAGI	5.00
Asparagi bianchi alla griglia	

## DAL CORTILE

### ANTIPASTI

IL CARPACCIO & GLI ASPARAGI	12.00
Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati	
DI PANCIA	12.00
Pancia di Maiale laccata ed arrostita, con insalata di Cappuccio e gel di Pera senapata	

### PRIMI PIATTI

LE PAPERDELLE	12.00
Pasta all'Uovo con Farina di Grano duro al sugo di Faraona e Agretti	
LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI: UNA TRADIZIONE CHE CONTINUA	12.00
Lasagne di pasta all'Uovo con Pomodoro profumato e il Ragù della Nonna Titti,	

### SECONDI PIATTI

I BOCCONCINI COME UNA VOLTA “el spesatin de Franco”	15.00
Lo stracotto di Asino con la polenta rustica	
LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°	16.00
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati	
MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA	16.00
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele	
LA TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE IN UN ORTO DI PRIMAVERA	18.00
Tartar di Diaframma e Lombetto con Asparagi marinati e Dressing alla Senape e Yogurt	
LA FARAONA	18.00
La Suprema farcita alle Erbette spontanee con la Coscetta glassata al Verdisio e purè di Sedano Rapa	

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1°Qualità	2.00
Coperto	3.00

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

E' disponibile un menù **ppposito** per persone celiache ed intolleranti al lattosio.

A richiesta, è accessibile il menù con evidenziati gli allergeni

## **DULCIS IN FUNDO...**

<b>IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO</b>	6.50
Crema Tiramisù su Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao	
<b>GOLOSO (vegano)</b>	6.50
Tortina al Cacao con gel ai Lamponi e ganache al Cioccolato di Modica	
<b>ROSSO DI PRIMAVERA</b>	6.50
Cre moso di Philadelphia nascosto dal biscotto integrale, affogato nella polpa di Fragole	
<b>PASSEGGIATA NEL PRATO</b>	6.50
Bavarese alla Camomilla con coulis ai Frutti Rossi	
<b>LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE STRUDEL</b>	6.50
Pasta sfoglia, crema alla Vaniglia e Mele padellate	
<b>IL RUFFIANO RUSTICO</b>	6.50
Gelato agli Asparagi con Caramello alla Grappa	

## **AL CUCCHIAIO**

<b>IL TROPICALE</b>	5.00
Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas	
<b>LA MELA E IL LIME</b>	5.00
Sorbetto alla Mela Verde e Lime	

## UN CONSIGLIO DALLA CANTINA.....

### MOSTO D'UVA DELLA CANEVA DEI BIASIO

2.50

Da uve moscato parzialmente fermentate, otteniamo una bassa gradazione alcolica, una leggera bollicina ed un profumo inebriante di frutta esotica

### CALICE DI VINO PASSITO

Lasciati consigliare l'abbinamento più adatto per il tuo dessert o per concludere la tua cena

## Tradizione Veneta

### L'amaro del "Primo"

Poche righe per una vita di miseria da bimbo e la sopravvivenza da giovane combattendo in Russia, mangiando tutto ciò che rimaneva in quella terra aspra e dilaniata dalle bombe. Ogni radice ed erba era buona, per curarsi o da mescolare a patate ed acqua per mangiare, se avevano la fortuna di trovare in qualche casolare fiaschette con distillato di patate o cereali, ci maceravano bacche ed erbe. Tutto andava giù, riscaldava anima e soprattutto il corpo, sempre infreddolito dalle tempeste di neve ed il ghiaccio. Era l'unico modo per tenere in vita quel corpo martoriato, ma risparmiato dalla crudeltà delle battaglie. Finita la guerra tra miseria e macerie, quest'uomo tutto fare: contadino, barbiere e norcino ha riprodotto questo spirito salva vita ritoccandolo nel gusto, ma sempre speciale, tramandando questo sapere ai figli e nipoti. Ritorna così ai nostri tempi un'amaro d'erbe e radici infuse sapientemente, dal sapore morbido ed armonico, che incontra il gusto di tutti.

### Il Liquore della "Tina"

Un suo vivo ricordo è quella cucina vecchia, nera e misteriosa, sulla parete di sfondo sopra la stufa un arcobaleno di spruzzi degli intrugli che cucinava, quasi da sembrare un quadro con impressa la vita e la passione per il lavoro che portava a creare magie dal nulla. Sapeva prendere le signore per la gola con i suoi elisir al sambuco, ai mirtilli e ai frutti di bosco "rigorosamente raccolti al momento giusto in montagna" E per i nipoti che facevamo a gara tra chi raccoglieva più sambuco, c'erano sempre le marmellate con pane e burro. Oggi a noi rimane il ricordo di quei profumi, coinvolgenti da catturare memoria ed emozioni, il gusto inconfondibile di frutti appena raccolti, il piacere di mangiare marmellata con il burro fatto dal nonno. Siamo stati fortunati e speriamo di riuscire a trasmettere queste sensazioni, piccole, ma infinite ai nostri figli. Di quei tempi riusciamo a darvi poco, infinitamente poco, ma se abbiamo buona memoria e ci lasciamo trasportare dal gusto e profumo, il liquore Mirtillo sarà la chiave per la porta dei ricordi del passato.

## IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO

LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA	3.00
Preparata con Grano Saraceno, servita nell'apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo "porta a casa"	
<b>ANTIPASTI</b>	
LA TARTELLETTA	5.00
Tartelletta di Pasta Foncer alle verdure con crema di latteria Roverbasso	
IL CARPACCIO & GLI ASPARAGI	12.00
Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati	
DI PANCIA	12.00
Pancia di Maiale laccata ed arrostita, con insalata di Cappuccio e gel di Pera senapata	
<b>PRIMI PIATTI</b>	
IL RISOTTO (minimo per 2 persone)	15.00
Risotto Carnaroli La Fagiana mantecato alla Crescenza, e spirale di Erbette spontanee di campo	
GNOCCHI DI PATATE E CECI	12.00
Gnocchi di Patate del Montello e Cenci con crema ai verdi e gocce di Parmigiano 24 mesi	
SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI	12.00
Sformatino di crespelle con il Ragù della Nonna Titti in vasocottura	
<b>SECONDI PIATTI</b>	
ASPARAGI & UOVA	16.00
Asparagi padellati alla Maggiorana con Uova al tegamino	
ISPIRANDOMI A FULVIO "grande cuoco"	14.00
Passatina di Cenci al Rosmarino con un'esplosione di Saperi dall'Orto	
MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA	16.00
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele	
LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°	16.00
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati	
<b>DALL'ORTO</b>	
LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA	4.50
Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna	
LE RUSTICHE	4.00
Patate rustiche con buccia al Rosmarino *	
TUTTO IL CIPOLLOTTO	4.50
La crema di gambi con i bulbi scottati e qualche goccia di balsamico	
GLI ASPARAGI	5.00
Asparagi bianchi alla griglia	

**Come da nostro protocollo, le portate prive di glutine e lattosio, vengono servite rigorosamente in piatti contraddistinti dal marchio apposito con sfumature di colore nero**  
**Per maggior sicurezza chiedere sempre conferma al personale di sala**

## DULCIS IN FUNDO

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO	6.50
Crema tiramisù su pan di spagna al Grano Saraceno e Cacao	
GOLOSO (vegano)	6.50
Tortina al Cacao con gel ai Lamponi e ganache al Cioccolato di Modica	

## AL CUCCHIAIO

IL TROPICALE	5.00
Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas	
LA MELA E IL LIME	5.00
Sorbetto alla Mela Verde e Lime	

Acqua microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1°Qualità	2.00
Coperto	3.00

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

Il marchio **l'opposito** è di proprietà del Ristorante Le Querce, ed è utilizzato per contraddistinguere le portate senza glutine e senza lattosio nei piatti con sfumature nere.

**l'opposito**

Frutto di un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia  
AFC: Alimentazione Fuori Casa

AILI: Associazione Italiana Latto Intolleranti  
SLFC: Senza Lattosio Fuori Casa





# MENU' ALLERGENI

Le portate per persone con allergie alimentari,  
vengono sempre servite rigorosamente in piatti contraddistinti dal marchio



con sfumature di colore arancione come da nostro protocollo  
Per maggior sicurezza chiedere sempre conferma al personale di sala

## DALL'ORTO ALLERGENI

### ANTIPASTI

SFOGLIA DI PRIMAVERA <b>cereali con glutine, latticini, uova, frutta a guscio, solfiti, sesamo</b>	12.00
Millefoglie alla Quinoa con Padellata di Asparagi bianchi e salsa Bernese al Prosecco	
IL TORTINO <b>cereali con glutine, latticini, uova, sesamo, sedano</b>	5.00
Tortino di Sfoglia all'ortolana con crema di latteria Roverbasso	
LA PRINCIPESSA <b>cereali con glutine, latticini, uova, sedano</b>	12.00
Crema di Piselli, Porro croccante, spugna all'Aneto e Caprino	

### PRIMI PIATTI

IL RISOTTO (minimo per 2 persone) <b>latticini, solfiti, sedano</b>	15.00
Risotto Carnaroli "L Fagiana mantecato alla Casatella d.o.p. e spirale di Erbette spontanee di campo	
LA VELLUTATA CON I CEREALI <b>cereali con glutine, latticini, sedano</b>	12.00
Crema di Asparagi bianchi e verdi con gocce di Parmigiano 24 mesi e crostini ai Cereali	
TORTELLO AI CARCIOFI E TALEGGIO <b>cereali con glutine, latticini, uova, solfiti, sedano</b>	14.00
Tortello di Semola di Grano duro rimacinata, con Ricotta nostrana, Carciofi violetti e Taleggio	
GNOCCHI DI PATATE <b>cereali con glutine, uova, latticini, sedano</b>	13.00
Gnocchi di Patate del Montello con crema ai verdi dell'orto e Castelmagno	

### SECONDI PIATTI

SPONTANEO <b>cereali con glutine, latticini, uova</b>	14.00
Tortino alle Erbette e Patate con crumble al Grano Saraceno e crema all'Erba Cipollina	
ASPARAGI & UOVA <b>cereali con glutine, uova, solfiti, sedano, sesamo, latticini, frutta a guscio</b>	16.00
Asparagi padellati alla Maggiorana con Uova al tegamino e Brioche ai Cereali	
ISPIRANDOMI A FULVIO "grande cuoco"	14.00
Passatina di Ceci al Rosmarino con una esplosione di sapori dall'orto	

### DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA	4.50
Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna	
LE RUSTICHE	4.00
Patate rustiche con buccia, al Rosmarino, *	
TUTTO IL CIPPOLLOTTO <b>solfiti</b>	4.50
La crema di gambi con i bulbi scottati e qualche goccia di Balsamico	
GLI ASPARAGI	5.00
Asparagi bianchi alla griglia	

## DAL CORTILE ALLERGENI

### ANTIPASTI

<b>IL CARPACCIO &amp; GLI ASPARAGI solfiti</b>	12.00
Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati	
<b>DI PANCIA solfiti, senape, sedano, soia</b>	12.00
Pancia di Maiale laccata ed arrostita, con insalata di Cappuccio e gel di Pera senapata	

### PRIMI PIATTI

<b>LE PAPERDELLE cereali con glutine, uova, sedano, latticini</b>	12.00
Pasta all'Uovo con Farina di Grano duro al sugo di Faraona, e Agretti	
<b>LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI cereali con glutine, uova, latticini, sedano, solfiti</b>	12.00
Le Lasagne di pasta all'Uovo, il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti, sono una tradizione che continua	

### SECONDI PIATTI

<b>I BOCCONCINI COME UNA VOLTA “el spesatin de Franco” cereali con glutine, sedano, solfiti</b>	15.00
Lo stracotto di Asino con la polenta rustica	
<b>LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°</b>	16.00
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati	
<b>MAIALE 12.78 AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA sedano, solfiti,</b>	16.00
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele	
<b>LA TARTAR DI FASSONA IN UN ORTO latticini, solfiti, senape, cereali con glutine, uova</b>	18.00
Tartar di Diaframma e Lombetto con Asparagi marinati e Dressing alla Senape e Yogurt	
<b>LA FARAONA solfiti, sedano, cereali con glutine</b>	18.00
La Suprema farcita alle Erbette spontanee con la Coscetta glassata al Verdisio e purè di Sedano Rapa	

Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1°Qualità	2.00
Coperto	3.00

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

**In questo menu sono elencati gli allergeni presenti come ingrediente nelle ricette, ciò non esula dalla possibilità che ci siano contaminazioni crociate nelle lavorazioni.**

**Per questo vi chiediamo di confrontarvi con il personale di sala o di richiedere anche il supporto diretto dello chef.**

## **DULCIS IN FUNDO...ALLERGENI**

<b>IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO</b> <b>cereali, latticini, uova, frutta a guscio</b>	6.50
Crema Tiramisù su Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao	
<b>GOLOSO</b> (vegano) <b>soia</b>	6.50
Tortina al Cacao con gel ai Lamponi e ganache al Cioccolato di Modica	
<b>ROSSO DI PRIMAVERA</b> <b>latticini, cereali con glutine, uova</b>	6.50
Cre moso di Philadelphia nascosto dal biscotto integrale e affogato nella polpa di Fragole	
<b>PASSEGGIATA NEL PRATO</b> <b>latticini, uova</b>	6.50
Bavarese alla Camomilla e Cioccolato bianco con coulis ai Frutti Rossi	
<b>LA CENTOQUARANTAQUATTRO FOGLIE STRUDEL</b> <b>glutine, latticini, solfiti, uova</b>	6.50
Pasta sfoglia, crema alla Vaniglia e Mele padellate	
<b>IL RUFFIANO RUSTICO</b> <b>cereali con glutine, latticini, uova, frutta a guscio, solfiti</b>	6.50
Gelato agli Asparagi con caramello alla Grappa	

## **AL CUCCHIAIO**

<b>IL TROPICALE</b>	5.00
Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas	
<b>LA MELA E IL LIME</b>	5.00
Sorbetto alla Mela Verde e Lime	

## IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO ALLERGENI

<b>LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA <b>cereali</b></b>	3.00
Preparata con Grano Saraceno, servita nell'apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo "porta a casa"	
<b>ANTIPASTI</b>	
<b>LA TARTELLETTA <b>cereali, uova, latticini, sedano, solfiti</b></b>	5.00
Tartelletta di Pasta Foncer alle verdure con crema di latteria Roverbasso	
<b>IL CARPACCIO &amp; GLI ASPARAGI <b>solfiti</b></b>	12.00
Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati	
<b>DI PANCIA <b>solfiti, senape, sedano</b></b>	12.00
Pancia di Maiale laccata ed arrostita, con insalata di Cappuccio e gel di Pera senapata	
<b>PRIMI PIATTI</b>	
<b>IL RISOTTO (minimo per 2 persone) <b>latticini, solfiti, sedano</b></b>	15.00
Risotto Carnaroli "la Fagiana" mantecato alla Crescenza. e spirale di Erbette spontanee di campo	
<b>GNOCCHI DI PATATE E CECI <b>cereali, latticini, sedano</b></b>	12.00
Gnocchi di Patate del Montello con crema ai verdi dell'orto e gocce di Parmigiano 24 mesi	
<b>SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI <b>cereali, uova, latticini, solfiti, sedano</b></b>	12.00
Sformatino di crespelle con il Ragù della Nonna Titti in vasocottura	
<b>SECONDI PIATTI</b>	
<b>ASPARAGI &amp; UOVA <b>uova, latticini</b></b>	15.00
Asparagi padellati alla Maggiorana con Uova al tegamino	
<b>ISPIRANDOMI A FULVIO "grande cuoco"</b>	12.00
Passatina di Ceci al Rosmarino con una esplosione di sapori dall'orto	
<b>MAIALE 12.78 AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA <b>solfiti, sedano</b></b>	16.00
Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele	
<b>LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C°</b>	16.00
Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati	
<b>DALL'ORTO</b>	
<b>LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA</b>	4.50
Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna	
<b>LE RUSTICHE</b>	4.00
Patate rustiche con buccia al Rosmarino *	
<b>TUTTO IL CIPOLLOTTO <b>solfiti</b></b>	4.50
La crema di gambi con i bulbi scottati e qualche goccia di balsamico	
<b>GLI ASPARAGI</b>	5.00
Asparagi bianchi alla griglia	

Le portate prive di glutine e lattosio,  
vengono servite rigorosamente in piatti neri di vetro lucido come da nostro protocollo

## DULCIS IN FUNDO ALLERGENI

IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO <b>cereali, latticini, uova, frutta a guscio</b>	6.50
Crema tiramisù su pan di spagna al Grano Saraceno e Cacao	
GOLOSO (vegano) <b>frutta a guscio, soia</b>	6.50
Tortina al Cacao con gel ai Lamponi e ganache al Cioccolato di Modica	

## AL CUCCHIAIO

IL TROPICALE	5.00
Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas	
LA MELA E IL LIME	5.00
Sorbetto alla Mela Verde e Lime	

Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75	2.00
Caffè Dersut selezione 1°Qualità	2.00
Coperto	3.00

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti. I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

Il marchio **ppposito** è di proprietà del Ristorante Le Querce, ed è utilizzato per contraddistinguere le portate senza glutine e senza lattosio nei piatti con sfumature nere.

**ppposito**

Frutto di un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia  
AFC: Alimentazione Fuori Casa



AILI: Associazione Italiana Latto Intolleranti  
SLFC: Senza Lattosio Fuori Casa



## BAMBINI ALLERGENI

### MENU SPINO

10.00

#### LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI **cereali con glutine, uova, latticini, solfiti, sedano**

Le Lasagne di pasta all'Uovo con il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti,  
Sono una tradizione che continua

#### LE RISTICHE

Patatine fritte con la buccia

### MENU MIOPE

10.00

#### LE NOSTRE PEPITE **uova**

Pepite di Pollo nostrano con panatura di Mais croccante

#### LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

.  
La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata. Sono disponibili portate per persone celiache ed intolleranti al lattosio, chiedeteci il menu dedicato.